

Topfengitterkuchen



Rezept für 16 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Sauerrahm / saure Sahne	135 ml
Rohe Hühnereier - mittel	4 Stk.
Butter	300 g
Weizenmehl (glatt)	500 g
Rosinen / Sultaninen	40 g
Vanillepuddingpulver	1 Pkg.
Backpulver	1 Pkg.
Staubzucker / Puderzucker	300 g
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Unbehandelte Zitronen (ohne Konservierungsstoffe)	1 Stk.
Topfen / Quark	500 g

Zubereitung:

Teig:
Aus 500g Mehl, 1 Backpulver, 2 Eiern, 200g Staubzucker, 240g Butter, 1 Esslöffel Rahm rasch einen Mürbteig kneten.

Für die Fülle:
60g Butter mit 2 Eiern schaumig rühren (dabei sollen Eier und Butter nicht aus dem Kühlschrank kommen), 100g Staubzucker einrühren und zum Schluss die restlichen Zutaten beimengen.

Backblech einfetten, 2/3 des Mürbteiges auf das Blech drücken, mit der Topfenfülle bestreichen und mit einem, aus dem restlichen Teig gemachten, Gitter belegen (Gitter ev. anschließend mit Ei bestreichen).

Den Kuchen bei 200°C ca. 30 Minuten bei Ober-/Unterhitze goldbraun backen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1849-Topfengitterkuchen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at